



Omenaporkkanamarmeladi

Aineet: noin 100 palaa
15 g agar-agaria (apteekista)
5 dl vettä
6 dl sokeria
0,75 dl soseutettua kypsää porkkanaa
0,75 dl omenasosetta
1,5 tl viinihappoa (apteekista)
sokeria

Valmistus: Liota agar-agaria yön yli vedessä. Keitä agar-agaria liotusvedessään ilman kantta, kunnes säikeet ovat täysin sulaneet. Lisää sokeri ja keitä seosta hiljalleen 45 minuuttia silloin tällöin sekoittaen. Kokeile seoksen hyytymistä laittamalla lusikallinen seosta lautaselle. Kaada päälle kylmää vettä. Jos seos jähmettyy, se on valmista hyydytettäväksi. Jatka tarvittaessa keittämistä ja uusi koe. Lisää seokseen siivilän läpi porkkana- ja omenasose. Lisää viinihappo, sekoita ja kaada seos hyytymään laakeaan, kylmällä vedellä huuhdeltuun astiaan (20X25cm). Kuori vaahto pois pinnalta. Jäähdytä viileässä. Leikkaa hyytynyt marmeladi kuutioiksi tai ota siitä muotilla paloja. Pyörittele palat sokerissa. Säilytä marmeladit ilmastavasti kuivassa paikassa, aluksi ilman kantta. Kuivahtaneet marmeladit voit säilyttää kannellisessa purkissa. Marmeladit säilyvät pari viikkoa.